

A székfűvirág (kamilla) gyűjtése, termesztése és szárítása

BÉKÉSI BERNADETT

Szaján életében a kamilla vagy ahogy még erre felé nevezik: a *székfűvirág*, *székvirág* mindig is jelentős szerepet töltött be és a faluval való alaposabb ismerkedés során lépten-nyomon előkerül a szajáni emberek kamillához fűződő sajátos viszonya.

A kamilla (*Chamomilla recutita*, *Matricaria chamomilla*) vagy orvosi székfű fészkesvirágzatú, egyéves, ősszel kelő és áttelelő, jellegzetes illatú lágyszárú növény.¹ Talán a legszelesebb körben ismert gyógynövény, s ezt régi és népi neveink hosszú sora is bizonyítja: nemes székfű, anyafű, *kamillópipitér*, *katóka*, *marmancs*, *mátrafű*, *mezei kapor*, *perefű*, *szentistvánpipitér*, *széksaláta*, *teafű*,² *nádramátra*.³ Eredetileg Dél- és Kelet-Európában őshonos, de évszázadok óta ismerik egész Európában. Meghonosították Észak-Amerikában és megtalálható Euráziában, Marokkóban és a Kanári-szigeteken is.⁴ Már az ókortól ismerik és használják.⁵ Az egyik legkedveltebb és legáltalánosabban használt gyógynövény, háziszer. Felhasználása sokoldalú. A virágdrog számos teakeverék, kivonat és tinktúra alkotója. Forrázással készült teája görcsoldó, szélhajtó, emésztést serkentő és gyulladáscsökkentő hatású, s meghűlés esetén mint izzasztó, toroköblítő tea ajánlott. Külsőleg szemborogató, valamint fogínyerősítő, sebgyógyulást elősegítő hatású. Illóolaját a gyógyszeripar gyulladásgátló készítmények, a kozmetikai ipar bőrápolószerek előállítására használja. Az azulén kamillakenőcs nehezen gyógyuló sebek, visszeres lábszárfekély, ekcémás felületek kezelésére jó hatással alkalmazható. Olajos készítményei elsőfokú égési sebek, felfekvések kezelésére is alkalmasak lehetnek.⁶

A kamilla gyakori utak, kanálisok, gödrök mentén, parlagokon,⁷ szántóföldeken, valamint kertekben, erdei tisztásokon, mezőkön is megél,⁸ de leginkább szikeseken, terméketlen talajokon fordul elő nagy mennyiségben.⁹ Mivel Szaján területének jelentős hányadát, talajának 60%-át a szikes talaj (annak is két fajtája: a szolonosák és a szolonyec)¹⁰ tette ki, a kamilla is elmaradhatatlan velejárója volt e tájnak. A vadon nőtt kamilla szedésével majdnem minden háznál foglalkoztak, s az összegyűjtött kamillát megszáritva értékesítették vagy pedig zölden a virágszáritók-

¹ A KAMILLA 1979. 7.

² PECHATSCHKE, JOHANNES 1993. 9.

³ A KAMILLA 1979. 5.

⁴ PECHATSCHKE, JOHANNES 1993. 10.

⁵ A KAMILLA 1979. 62.

⁶ DR. SVÁB JÁNOSNÉ 1997.361.

⁷ TÖRKÖLY ISTVÁN 2000. 335.

⁸ PECHATSCHKE, JOHANNES 1993. 9.

⁹ TÖRKÖLY ISTVÁN 2000. 335.

¹⁰ TÖRKÖLY ISTVÁN 2000. 334.

ba adták. Ez volt az első pénzforrás tavasszal, amit a föld adott. De nemcsak a kamilla gyűjtögetésével foglalkozók megélhetéséhez nyújtott segítséget a szikvirág, hanem azok számára is, akik a kamillaszáritókban vagy ahogy Szajánban nevezték: *gyárakban*, *virággyárakban* dolgoztak. A székfű idővel azonban a vegyszer használatára, a szikes talajok feltörése és a mélyszántás következtében már csak kisebb mértékben termett, s terem meg, a *virággyárak* is megszűntek, s a kamilla gyűjtögetését felváltotta a termelése. A kamilla tehát nem tűnt el a falu életéből, de szerepe jelentősen módosult. A továbbiakban ezt a változást szeretném végigkísérni, vagyis megrajzolni a székfű múltját és jelenét.

Említettem, Szajánban sok volt a szikes föld. A szikes talaj szórványosan, foltokban a határ majdnem minden részén előfordult, s így búza között, vetésekben gyakran megtalálható volt a *székfűvirág*. Voltak, akik külön szántóföld-parcellákat hagytak meg a székfű számára.¹¹ Főként a legszikesebb részeken, a falu északi, északkeleti részén volt nagyon sok *virág*, úgyis mondták, hogyha valaki ledobott 1 dinárt, az nem tudott leesni a földre, hanem ráesett a kamillára. A határban megtermő kamillát azonban őrizni kellett a tolvaj kezek elől, sokan csöszt fogadtak. A kamillát virágzaskor, az időjárástól függően, májusban, júniusban gyűjtötték. Különleges szedőfésűvel – melyet *kaparónak* neveznek – szedték oly módon, hogy a lapátszerű eszközt elhúzták a virág fölött, s a fogazat között, a lapátban bennmaradt a virágzat, melyet zsákba öntöttek. Előfordult az is, hogy kézzel szedték a virágot. Az így szedett kamilla értékesebb volt, hisz abban egyáltalán nem volt gaz. A leszedett kamillát a padláson (esetleg a kemencében) megszáritották, vagy zölden valamelyik *virágszáritóba* adták. A *virággyárak* bármilyen mennyiségű zöld virágot átvettek, 1-2 kg-tól a papírszákokkal telerakott kocsikig. Voltak külön a kamillavirág felvásárlására fogadott emberek, ún. *precentesek*, akik lovas kocsikkal járták a határt, s felvásárolták a zöld virágot. Miután lemérték a kamillát, a helyszínen ki is fizették az árát saját forgótókéjükből vagy a *virággyárak* tulajdonosától kapott összegből. Persze ki-ki maga is beszállíthatta a leszedett kamillát, s ilyenkor az átvevő mérte le és fizette ki. A kamilla szedéséből adódó kenyérkereseti lehetőséghez minden szajáni könnyen hozzáférhetett, s néhány hónapra elegendő kereseti forrást jelentett.

A kamilla nemcsak a virág gyűjtögetésével foglalkozóknak nyújtott segítséget a megélhetésben, hanem azoknak is, akik a *kamillaszáritókban* dolgoztak. Szajánban három száritó is működött az 1920-as és 1950-es évek között: a *Buki* vagy a Messinger-féle virágszáritó a *Szabók utcája* sarkán, Kabók József száritója a főutcán és Müntz Márton (*Zsidó Marci*) kamillaszáritója.

Messinger Hugó nagyikikindai kereskedő már az I. világháború táján elkezdte a leszedett kamillavirág felvásárlását, s száritás céljára kibérelte a falu nagyobb padlásait. Majd a háború befejezése után két hosszú, cseréptetővel fedett *supát* emelt, melyek oldalát beleceztette.¹² Ezen 70 m hosszú, 7-8 m széles *supák* belsejében 1,5 m²-es beosztásban faoszlopok álltak, s ezeken egymás fölé rakható szitákon

¹¹ ISTVÁN IMRE 1956. 87.

¹² ISTVÁN IMRE 1956. 87.

szárították a kamillát. 1928-ban egyik *supája* végébe már egy kemencét épített,¹³ majd később több kemencével¹⁴ is bővítette ezen épületét, s a *supa* kemencék fölötti részét le is padlásoltatta. Mindkét *supa* oldalát pedig bedeszkáztatta. Az egyik *supa* végében, az utca felőliben álltak tehát a kamilla szárítását szolgáló kemencék, s ebben a *supában* történt a kamilla rostálása, szárítása, válogatása. A vele párhuzamosan elhelyezkedő lepadlásolatlan *supában* pedig a kamilla csomagolására szolgáló ládákat állították (szögelték) össze, valamint itt is szárítottak virágot, de nem kemencével, hanem ahogy korábban: egymásra rakható szitákon a beáramló meleg levegővel. A nagyon szép virágot szárították így, illetve akkor alkalmazták ezt a módszert, amikor már kevés volt a kamilla és nem akarták a kemencéket befűteni.



Messinger Hugo kamillaszáritója, az ún. *supa* 2000 nyarán. (Juhász Antal felvétele)

A *supákat* füves udvar övezte, melyet rendszeresen kaszáltak, rendben tartottak. A *gyár* munkásai gyakran reggeliztek, ebédelték a fűvön. Adatközlőim elmondása szerint a *gyár* munkásainak létszáma 100 körül mozgott (Törköly István szerint földényben 250-300 embert is foglalkoztatott)¹⁵, s nemcsak szajániak, hanem *hőgyösi* (tiszahegyesei) szerbek is dolgoztak a *gyárban* (40-50 szerb lány). Ha elbocsátás volt, akkor a *hőgyösieket* bocsátották el először, illetve ha kevesebb munka volt, akkor csak szajániakat vettek fel.

¹³ ISTVÁN IMRE 1956. 83.

¹⁴ Adatközlőim véleménye a kemencék számát illetően nem egyezik. Egyesek szerint kettő, mások szerint három vagy négy kemence létezett, míg Törköly István hét kemencét említ.

¹⁵ TÖRKÖLY ISTVÁN 2000. 351.

A virággyárban egykor nagy értékű munka folyt, a kamilla teljes feldolgozása itt történt. A falusiak vagy a *precentese*k által behozott virágot legtöbbször a munkavezető vette át, bár az is előfordult, hogy maga a tulajdonos, Messinger volt az átvevő. A kamillát lemérték, kifizették, majd kiöntögették a zsákokból, hogy ne melegegjen össze. Ezután következhetett a kamilla gáztól való megtisztítása: a *restálás* és a lengőzés. A *restálás* kézi hajtású nagyrostákkal¹⁶ történt. Kassal hordták a férfiak a kamillát a rostába, a rostálást pedig lányok végezték. E művelethez azonban több személy is kellett. Míg az egyik személy hajtotta, a másik széken vagy ládán állva átdörögölte a kamillát a rostán és kidobálta a gázt, egy harmadik személy pedig a tiszta kamillát kihúzta a rosta aljáról. A rostálásnál kihullott fehér virágszirmokat később a csomagolásnál felhasználták. A kamilla gáztól való megtisztítását szolgálta a lengőzés is. Egy gerendára felkötött 6-7 mm-es lyuknagyságú szitát ide-oda húzogattak, melyen a gaz fennmaradt, a kamilla pedig átesett a lyukon. Miután a virágot a nagyja gáztól megszabadították, következhetett a szárítás. A virágot ponyvába kötve csigán húzták fel a padlásra szárítani, s a szárítást férfiak végezték. A virág a kemence fűtőte csőrendszeren keresztül érkező meleg levegő hatására száradt meg, s a szárító férfiak forgatták, igazgatták a kamillát, hogy meg ne égjen. A kemencét hasábfával (tölgy, bükk) fűtötték, s nagyon fontos volt a megfelelő hőmérséklet beállítása. Ha a kellő hőmérsékletet túlhaladták, akkor a padláson lévő kis ablakokat, szellőzőnyílásokat kinyitották és keresztirányban csínáltak, majd a kellő hőfokot ismét beállították. Miután megszáradt a kamillavirág, lehetett válogatni. Az utca felőli *supában* hosszú padokon, asztaloknál ülve lányok, asszonyok válogatták a virágot. A fiatalabb lányok (tizenévesek) kiöntözték az asztalra a kamillavirágot, melyet a válogató lányok, asszonyok elterítettek maguk előtt, s a *kikapkodták* belőle a még meglévő gázt, melyet egy kis papírdobozba raktak, s a tiszta kamillát pedig behúzták az előttük lévő ládába. Este mindig lemérték, ki mennyit válogatott, s ez alapján kapták a *válogatók* hetente a fizetésüket, míg a *gyár* többi dolgozóit: a fűtő, a szárítók, a rostások napszámot kaptak. Keresetük az akkori viszonyok között jó pénz volt. A mérést, a naponta kiválogatott kamilla lemérését a munkavezető végezte, aki ellenőrizte a lányokat válogatás közben, nézte, hogy van-e gaz a kiválogatott virág között. Ha talált, akkor újra kellett válogatni. Ellenőrző szerepet töltött be a „nagysága” és egy „munkafigyelő” is. A nagysága, a tulajdonos felesége minden nap autóval járt Kikindáról a *gyárba*, s az utca felőli *supában* lévő kis irodájában írogatott, számolt, s figyelte, hogyan dolgoznak az alkalmazottak. A „munkafigyelő” asszony volt, aki föl-alá járkált a *supában*, s figyelte, ki hogyan dolgozik. Ha valaki elbóbiskolt, azt vizes seprűvel szemén csapta, vagy ha sokat beszélgettek a lányok, akkor szétültette őket, egy magyar lány mellé egy szerb lányt ültetett. A szétültetés azonban sokszor nem volt hatásos, mert a lányok muto-gatással érintkeztek egymással. A munka jó hangulatban folyt, válogatás közben énekeltek¹⁷ és mesélésre is sor került. A kiválogatott virágokat a lányok, asszonyok ún. 100-as ládába csomagolták, melyeket előzőleg kék papírral béleltek ki. Egy

¹⁶ Az adatközlői vélemények itt is eltérnek: 3-4-5 rostáról tesznek említést.

¹⁷ A szerb lányok nem énekeltek, csak hallgatták a dalokat, nótákat.

100-as ládába 50 kg virág fért. A virágot beleöntötték a ládába, összeigazgatták, tenyérrel lenyomkodták, s a tetejére szép virágot tettek és meghintették a korábban félretett fehér virágszirmokkal, majd ráhajtották a kék papírt, s végül a férfiak leszögelték a ládákat. Arra mindig nagyon ügyeltek, hogy a ládába ugyanakkora mennyiségű kamilla kerüljön. A ládába csomagolt szárított kamillavirágot több helyre is szállították, leggyakrabban Svájcba, Újvidékre (Novi Sad), de a szajáni kamilla eljutott Angliába, s Amerikába is.

A gyár április végétől, május elejétől¹⁸ júliusig adott munkát a lányoknak, asszonyoknak, s a jóval kevesebb számú férfinak. Néhány évben, az 1940-es évek első felében pedig ősszel, sőt télen is működött a gyár, ugyanis vöröshagymát, sárgarépat, s más zöldségeket szárítottak. Az 1950-es években pedig mentával és korianderrel is próbálkoztak. 1956-ban a gyár a földművesszövetkezet tulajdonába került, s ettől kezdve számítható a felületes és szakszerűtlen irányítás,¹⁹ majd – adatközlői vélemények szerint – az 1950-es évek végén szűnt meg a működése.

A falu másik jelentős virágszáritója a Kabók-féle kamillaszáritó volt. Idősebb Kabók József létesítette saját portáján sógorával, Setét Györggyel társulva. Bár később jött létre, mint a *Buki*, s eredetileg komlószáritónak épült, már létrejöttékor, 1927-ben kemencés száritóként üzemelt. Eleinte egy kemencével dolgozott és 24 óra alatt 250 kg száraz virágot termelt, majd még két kemence épült, és a teljesítőképesség így 750 kg-ra emelkedett.²⁰ A Kabók-féle virággyárban tehát kevesebb kemence működött, mint a *Bukiban*, s az épület alakja, mérete is különbözött Messinger száritójától. Ez a száritó ugyanis jóval kisebb volt, s az épület L-alakot formált, bár felépítése megegyezett a *Bukiéval*. Kevesebben is dolgoztak ezen gyárban, kb. 30-40 embert foglalkoztattak, s csak szajániakat. Itt is szorgos, értékes munka folyt, s a munkafolyamatok, a kamilla feldolgozásának menete megegyezett a korábban felvázoltakkal. A ládába csomagolt száraz kamillavirágot Újvidékre szállították. Ez a száritó is májustól júliusig működött, de néhány évben, amikor a kamillán kívül vadrózsbogyót, mentát, pipacsszirmot, almát is szárítottak illetve aszaltak, akkor egész őszig folyt a munka. A Kabók-féle gyár munkásai között is jó hangulat uralkodott, s munka közben itt is folyt a nótaszó: „Még Högyösön is hallották, hogy énekelnek.” A Kabók-féle gyár is az 1950-es évekig működött, de korábban szűnt meg mint a *Buki*. A gyárat ugyanis az államosítás során, az 1950-es években elvették a Kabók családtól, s a szövetkezetté lett. Később sikerült visszaperelniük, de lebontották.

Müntz Márton zsidó kereskedő száritójáról sajnos nagyon keveset sikerült megtudnom. Törköly István szerint egykemencés száritó volt az övé, mely eredetileg komlószáritónak épült. Egy adatközlőm elmondása szerint *Zsidó Marci* Messinger, a kikindai zsidó kereskedő feleségével volt „összefogva”, s száritójában

¹⁸ Ha hamarabb, (április végén) érett a kamilla, akkor korábban kezdett a gyár is.

¹⁹ TÖRKÖLY ISTVÁN 2000. 351. Szerző közli az évek óta „leállított” kamillaszáritó emeletes főépületének fényképét. Az elhanyagolt, romos épület is mutatja a vállalkozás méreteit.

²⁰ ISTVÁN IMRE 1956. 88.

csak válogatták a virágot, nem szárítottak. Így tehát nem sikerült sok mindent kideríteni erről a „szárítóról”, melyre ezek szerint a feledés homálya borul.

A szárítókból való munkavállalásból, s a vadon nőtt kamilla szedéséből származó jövedelem nagyon sok szajáni megélhetésében nyújtott segítséget. Ezen lehetőségek az elmúlt néhány évtizedben azonban megszűntek. Ennek ellenére a kamilla még mindig jelent némi kereseti forrást a szajániak életében, de már csak néhány család életében, akik a kamilla termesztésével kezdtek foglalkozni.

A kamilla az idők folyamán kevésbé terem meg, mint korábban, de utak mentén és ahol még mindig szikes a talaj, ma is előfordul. Rendszerint az ilyen szikes földet hasznosítják kamillatermesztésre, hiszen ott más úgyszemint terem meg. Egyetlen egy esetben találkoztam a kamilla „jó” (nem szikes) földben történő termesztésével. A kamillatermesztés egyik fő ösztönzője tehát a *székes* föld. Ezenkívül ösztönzőerő az is, hogy a *székfűvirág* termesztése nem igényel nagy befektetést, nem kell műtrágya, sem gépek a betakarításhoz. A kamillát 1/2-1 hold nagyságú területen termesztik, s ezek a földek egyetlen esettől eltekintve a ház portáján helyezkednek el. A kamilla, ahogy említettem, magától is kel (elszórja a magját), de hogy egyenletesen sűrű legyen, magról vetik. Augusztus végén vagy szeptember elején kell elszórni a magokat, s a magot az előző évi termésből biztosítják. Vetés előtt felszántják, eltárcsázzák a földet, s kézzel vagy búzavetővel (legtöbb esetben kézzel) rászórják a magot. Egy holdba 3-6 kg mag kerül, de „jó” földbe 16-18 kg magot is el kell szórni. A magot a talajfelszínre kell vetni, majd a földbe hengerelni, fogasolni, de nem szabad, hogy nagyon mélyre kerüljön, mert akkor nem kel ki. Az őszi esők hatására kikel, s bírja a fagyot. Tavasszal gyomtalanítják: permetezik vagy pedig kaszával, kapával a nagyobb gatz eltávolítják a kamillából. (Ez utóbbi gyakoribb.) A nem *székes* földben termelt kamilla pedig további „törődést” igényel: ha 30 cm-re megnőtt, akkor traktorral vagy fésűs kaszával levágják, hogy kacsos legyen.

A kamilla érése az időjárástól függ. Szereti a meleget, s ha meleg a tavasz, akkor már április végére megéri a *székfűvirág*, s lehet szedni, de általában május elején kezdik a szedését, illetve gyűjtését. A kamillaszedés, kamillagyűjtés jellegzetes eszköze a már korábban is említett: *kaparó* vagy *fésű*. A kamillafésű alja és két vége bádogból, hátulja deszkából készül, s aljába 100-as vagy 70-es szögek vannak hegesztve, melyek a szedőfésű fogait képezik. Van keskenyebb és szélesebb *kaparó* is. A keskenyebbnek 30-35 cm, a szélesebbnek pedig 50-60 cm az alja és a hátulja. A keskenyebbrel könnyebb szedni, a szélesebbel viszont gyorsabb. A nyél hosszúsága is különböző lehet: 60-80-100 cm között mozog. A hosszabb nyelű *kaparóval* a kamillaszedés kevesebb ideig tart, a rövidebbel viszont könnyebb szedni. A kamillát akkor lehet betakarítani, amikor a virágok zöme teljesen kinyílt. Nem érik egyszerre, ligetekben, foltokban érik, s ahol szikesebb a föld, ott hamarabb. Így tehát szedése sem egyszerre, hanem az éréssel folyamatosan történik. A szedésre nagyon kell ügyelni. Ha megérett, sürgősen le kell szedni, mert különben megvénül. Ha nagyon megéri, akkor lejön a szárával együtt, nem szakad, s ha túl éretten szedik le, akkor a fej szétfújódik, szétkorpásodik. A szedés kb. 7-15 napig is eltart. Legjobb kora reggel vagy hajnalban szedni, mert akkor még harmatos a kamilla, s nem pattognak annyira ki a fejek *kaparóból*, de lehet szedni délelőtt vagy délután is.

A kamilla szedését családi keretek között, vagy ismerősök, szomszédok segítségével végzik.

A *kaparó*val leszedett virágokat kosárba, kasba vagy zsákba szedik, s a padlásra kerül szárításra. Általában több padláson, szomszédoknál, ismerősöknél is szoktak szárítani. Ha földes a padlás, akkor a kamillavirág szedése előtt a padlást felsöprik, majd fölmázolják, s 1-1,5 cm vékonyan terítik el a virágot, szinte egymás mellé helyezik azokat. Ha a padlás földje beton, akkor először fellocsolják, felsöprik, vagy ha nagyon rossz a beton, akkor papírszakokat terítenek le. A kamillavirágot ugyancsak ujjnyi vékonyan terítik szét, nehogy begyulladjon. A kamilla száradásának ideje függ az időtől, s a tető típusától is. Ha meleg az idő, akkor cseréptető alatt 7-8 nap alatt megszárad a kamilla, de ha nedves az idő, akkor kell kettő hét is. Palatető alatt gyorsabban, 2-3 nap alatt megszárad jó idő esetén. Rendszerint 4 kg zöld virágból lesz 1 kg száraz virág, de ha apróbb a kamillavirág, akkor 5-6 kg-ból lesz 1 kg száraz. Jó évben egy holdon 400-500 kg „száraz” kamilla terem, ha jó földbe vetik, akkor 300 kg, de rossz év esetén (nincsenek meg a kedvező időjárási feltételek) 1 hold csak 100 kg száraz kamillát ad. A padláson megszáraitott virágot rakásba söprik, papírszakokba szedik, s bekötik, hogy puhuljon. Egy zsákba a minőségtől függően 7-10 kg virág kerül. A kamillavirágot általában szárítva értékesítik a szajáni termesztők, bár akad példa arra is, hogy a virágot zölden adják el. A kamilla megmaradt szárát általában lekaszálják, s szénaként a jószágoknak adják, de másként is hasznosíthatják illetve feldolgozhatják. A lekaszált és megszáradt kamillaszárat a nyomtatáshoz hasonló módon apróbbra dolgozzák: a felsöpört udvarra vagy kövesútra kiterítik, hogy a rajta keresztülhaladó járművek összetörjék. Ha kellőképpen összetört, akkor villával lepucolják, kirázzák a szárát, majd átszítálják, s zsákokba söprik. Így készül a *pulvis*. A kamilla virágát és szárát is hasznosítják illetve feldolgozzák tehát, de a töve megmarad, amit beleszántanak a földbe.

A különbözőképp feldolgozott kamillát több helyre is értékesítik: vagy a felvásárló jön el teherautóval a kamilláért vagy pedig az adott helyre kell szállítani. A leggyakoribb felvásárló a Padéi Mentagyár, de Csóka (Čoka), Topolya (Bačka Topola), egyes bácskai települések, s Magyarország is vásárol a szajáni kamillatermesztőktől. Régebben Belgrád (Beograd) is szerepelt a felvásárlók között. A kamilla ára változó, elsősorban a kereslettől függ, s a különbözőképp feldolgozott kamilláért más-más árat fizetnek. A szárított virágáért fizetnek a legjobban, a *pulvis*ért kevesebbet (kb. felét), s a zöld virágot veszik a legolcsóbban.

A kamillatermesztők ma nem tartják nagy üzletnek a gazdálkodás ezen ágát, hisz a kamilla ára változó, a terméshozam is ingadozó, de mivel a szikes föld mást úgysem terem, s nem kell nagy befektetés sem, valamennyire kifizetődőnek tartják. Napjainkban a kamilla így nyújt némi segítséget a szajániak egy részének megélhetésében.

Összefoglalóan elmondhatjuk, hogy a kamilla vagy *székfűvirág*, a szajáni szikesek egyik legjellemzőbb növénye végigkíséri a falu múltját és jelenét. Még mindig szerepet játszik a falu életében, de már korántsem olyan nagyot, mint korábban. Már kevesebb falusit foglalkoztat, s a székfű megélhetésben nyújtott szerepe is kisebb, hiszen az ára nagyon ingadozó. A kamillához fűződő korábbi kapcsolat

emléke az idősebb generáció emlékezetében azonban tovább él, s remélem, hogy a múlt emlékeinek írásba foglalásával az utókor számára is megmarad.

Adatközlők: Csajkó Anna (1917), Dékány Ferenc, Domonkos Matild (1924), Hanczik Etel (1928), Kabók József, Katona Anna (1934), Kormányos István (1947), Kőműves Anna (1933), Kugli Ilona (1910), Micsiz Józsefné Kondi Hilda (1939), Skárity Kató (1947), Tóth László (1949), Törköly András (1933), Vidács Sándor (1947)

FELHASZNÁLT IRODALOM

ISTVÁN Imre

1956 A 150 éves Szaján. Szaján. (Kézirat)

A KAMILLA

1979 Magyarország kultúrlórája VI. t. 18. füzet. Főszerk.: Máthé Imre. Budapest.

PECHATSCHEK, Johannes

1993 A kamilla: a természet nagylelkű ajándéka. Budapest.

TÖRKÖLY István

2000 Hívjuk az élőket, siratjuk a holtakat. Szaján története. Toronto.

Sammeln, Trocknen und Anbau der (Feld)Kamille

BERNADETT BÉKÉSI

Die Kamille ist eine der bekanntesten Heilpflanzen, die charakteristische Pflanzenart auf laugigem, alkalischem Boden (ung. szikes talaj). Da diese Bodenart für einen bedeutenden Teil der Gemarkung Szajáns typisch war, galt die Feldkamille als prägendes Element des Landschaftsbildes. Mit dem Sammeln der Blüten der wildwachsenden Pflanze beschäftigten sich fast alle Familien im Dorf. Die Kamillenblüten wurden sowohl getrocknet als auch ungetrocknet verkauft. Die frisch gepflückten Kamillen wurden in die Trockenanlagen gebracht. In den Jahren 1930-40 waren im Dorf drei Blütentrockenanlagen in Betrieb, die vielen Bewohnern Szajáns Arbeit gaben, und somit spielte die Kamille bei der Sicherung des Lebensunterhaltes der Dorfbewohner eine bedeutende Rolle.

Mit der Zeit ist aber der Kamillenbestand infolge des Einsatzes chemischer Pflanzenschutzmittel, der Nutzbarmachung brachliegender Landflächen und des Tiefpflügens geringer geworden, und auch die Trockenanlagen wurden stillgelegt. Trotzdem verschwand die Kamille nicht aus dem Leben des Dorfes, weil einige Familien mit dem Anbau der Pflanze begannen, infolge dessen die Kamille auch heute noch eine Rolle beim Verdienen des Lebensunterhaltes der Dorfbewohner spielt, wenn auch eine geringere als vor 50-60 Jahren.